

ACTUALITAT

Experiències de desenvolupament econòmic i local. Dijous 29 de setembre tenia lloc la primera de les jornades de desenvolupament econòmic i local organitzades per l'Agència de Desenvolupament del Ripollès, en el marc del Projecte "Treball a les 7 comarques" al Ripollès, amb el suport del SOC i el Ministerio de Empleo y Seguridad Social. + info a <https://goo.gl/elpn1a>

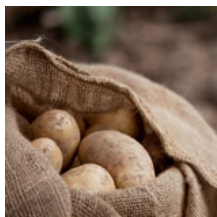


Un Press-Trip de senderisme i cicloturisme passa pel Ripollès. El 29 i 30 de setembre un grup de periodistes dels Estats Units, de revistes conegudes com el *National Geographic online* o *Los Angeles Times*, han passat



pel Ripollès en el Press Trip de senderisme i cicloturisme que estant portant a terme per les comarques gironines. Des de l'Agència de Desenvolupament del Ripollès s'ha coordinat el programa juntament amb el Patronat de Turisme de Girona.

DESTAQUEM... el curs d'especialització en formatgeria artesana.



La Trumfa de la Vall de Camprodon, protagonista culinària novament aquesta tardor. Els Col·lectius de Cuines de la Vall de Camprodon, Fogons de la Vall de Ribes i l'Associació d'Hostaleria del Ripollès s'han unit un any més per promocionar la Trumfa de la Vall de Camprodon, "Producte del Ripollès". La Temporada gastronòmica de la Trumfa d'enguany ha aplegat 19 establiments que han ofert les seves propostes culinàries durant el mes de setembre. + info a <https://goo.gl/kAj9F4>

Curs d'especialització en formatgeria artesana.

El **ConSORCI del Lluçanès** ha programat coordinadament amb la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya (a través de la Càtedra en Agroecologia i Sistemes Alimentaris) i l'**Agència de Desenvolupament del Ripollès** un **Curs d'especialització en Formatgeria artesana**. Amb aquesta formació única en el sector, es pretén capacitar a l'alumne en l'elaboració de formatges, els tractaments previs de la llet i els processos de maduració i envasat i realitzar pràctiques en una formatgeria. La formació que s'iniciava el 19 de setembre i clourà el 25 de novembre, es realitza al Consorci del Lluçanès, a Santa Creu de Jutglar, i a l'obrador de la Fundació MAP, a Ripoll. Gràcies a l'estreta col·laboració entre les diferents entitats organitzadores i el suport de **Diputació de Barcelona – Xarxa de productes de la Terra**, l'alumne paga 350 euros d'un cost real de 1.200 euros per a la realització d'aquest curs, del qual obtindrà el títol d'Expert Universitari expedit per la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya. El curs també compta amb la col·laboració de: Fundació MAP, lactoTEX, Paula Fonollà Araujo – formatgera de Reixagó, PROEGA i GQS Serveis Veterinaris.

FORMACIÓ

• **Assessorament econòmic personalitzat a propietaris, gestors i treballadors forestals** interessats en conèixer eines i estratègies per a interpretar en termes econòmics l'activitat forestal i millorar-ne la rendibilitat.

• **Seminari destinat a instal·ladors per donar a conèixer l'evolució tecnològica i noves prestacions d'equips i instal·lacions de caldereria de biomassa**, així com bones pràctiques per la seva correcta instal·lació i funcionament. Ripoll 22-23-24-25 de novembre de 16h a 20h Activitats gratuïtes.

Per a inscripcions i + informació: innovadors@ripollesdesenvolupament.com

OFERTES

Director/a per a alberg. Ogassa.

Ajudant de monitor hípica. Abella.

Mecànic industrial. Ripoll.

Cambrea i cuinera. Ribes de Freser.

Ajudant de cuina. Vic.

Cambre/a. Ripoll.

Més ofertes a: <http://goo.gl/1o4EsC>

LA IMATGE

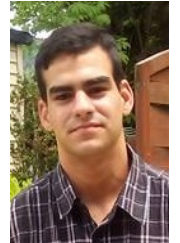
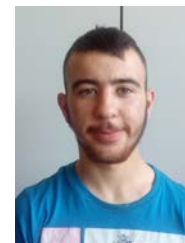


Us presentem la Food Truck **La Tartana** promoguda per l'Associació Ripollès Ges Bisaura, amb l'objectiu de promocionar el producte local i el patrimoni gastronòmic del Ripollès, la Vall del Ges, Orís i Bisaura en fires i esdeveniments d'arreu de Catalunya. Podeu consultar on tastar els productes de La Tartana aquí: <http://www.ripollesgesbisaura.org/la-tartana/>

LA XIFRA

Del 26 de juliol al 26 de setembre s'han venut **244** paquets turístics pel Ripollès – Pirineu de Girona, que han suposat **516** visites a equipaments del Ripollès. Dels 9 paquets turístics, el més venut ha estat el paquet del Monestir de Ripoll + Vall de Núria.

L'USUARIÀRIA



D'esquerra a dreta, Andreu Viñas i Èric Prados, de 21 i 18 anys respectivament i veïns de Ripoll. Després de la seva participació al programa de *Joves per l'Ocupació*, formant-se en *Treballs Forestals* i realitzant les pràctiques a la Fundació Map, se'ls ha contractat 6 mesos per a treballar en el *Servei de jardineria i forestal* de la fundació.

ELS SOCIS



Ajuntament de Vallfogona de Ripollès

Més informació: www.vallfogona.cat

Més informació a www.ripollesdesenvolupament.com o a premsa@ripolles.cat – Busca'ns també a [Facebook](#), [Twitter](#) i [Instagram](#)